



12月夕飯献立



H24. 12. 1

たかさご保育園 キッチン

3, 17 (月)	ごはん かぼちゃのコロッケ ほうれんそうとコーンのソテー 味噌汁	かぼちゃ、ベーコン、玉ねぎ、小麦粉、 パン粉 ほうれん草、コーン 大根、人参、長ねぎ
4, 18 (火)	茶めしにぎり かじきの立田揚げ おでん	かじき、片栗粉 大根、ウインナー、こんにゃく、ちくね、 さつま揚げ
5, 19 (水)	鮭こぎり 具たくさん野菜炒め 味噌汁	豚肉、人参、玉ねぎ、白菜、えのき、しめじ さつまいも、人参
6, 20 (木)	ミートクリームドリア じゃがいもの甘煮 野菜スープ	豚挽き肉、玉ねぎ、人参、ケチャップ、 小麦粉、バター、牛乳 じゃがいも 大根、えのき、人参
7 (金)	ジャムサンド、春雨ソテー 鮭のコーンクリーム焼き 野菜スープ	春雨、キャベツ、人参 生鮭、クリームコーン缶、マヨネーズ じゃがいも、人参、玉ねぎ
10 (月)	ごはん たらのホイル蒸し 味噌汁	たら、人参、玉ねぎ、しめじ、えのき、バター キャベツ、わかめ
11, 25 (火)	ごはん えび入りぎょうざ 味噌汁	えび、豚挽き肉、キャベツ、玉ねぎ 大根、もやし、人参、えのき
12, 26 (水)	ごはん ロールキャベツ 味噌汁	キャベツ、豚挽き肉、玉ねぎ じゃがいも、長ねぎ、人参
13, 27 (木)	ビビンバ わかめスープ	豚挽き肉、小松菜、人参、もやし、コーン わかめ、長ねぎ、大根
14, 28 (金)	チーズパン、マッシュポテト 鮭フライ コーンスープ	じゃがいも、牛乳 生鮭、小麦粉、パン粉 クリームコーン缶、人参、玉ねぎ、ベーコン
21 (金)	いなりずし、かぼちゃの甘煮 かじきの照り焼き 味噌汁	かぼちゃ かじき キャベツ、人参、玉ねぎ

※都合によりメニュー・材料が変更になる場合があります。

☆里芋のコロッケ☆

材料 里芋、豚挽き肉、玉ねぎ、小麦粉、パン粉

作り方 ①里芋は茹でてつぶす。

②フライパンで豚挽き肉、みじん切りの玉ねぎを炒め、①をいれ、塩、胡椒で味をつける。

③②を成型し、水で溶いた小麦粉とパン粉をつけ、180℃の油で揚げ、きつね色に揚げればできあがり♪

*他にもさつまいもやかぼちゃで作ってもおいしいですよ☆

